ſpetie & del Zuccharo ſi ti piace & quin-
duci oua co vn pocho di Zafrano. Et me-
ſcolate bene tucte queſte coſe i ſeme ſo-
lo co la croſta diſotto le mutterai a cocer
i la padella. Et quando ti par ch ſia preſ-
ſo ch cotta habi de le laſangne ben ſec-
che & mettele diſopra & ſpeſſe & la-
ſciarai cocer vn pocho piu & fornita
ch ſia de cocer gli metterai di ſopra del
Zuccharo & acqua roſata.

Torta di carne de vitello ó capto ó capone giouine.

Renderai di qual ſiuoglia o ti piace de q̃ſto
carne nominate qui ſopra ſcripte facendo la
prima leſſar & ch habia del magro & del
graſſo & cauatone fora ogni neruo labt-
turaj ben col coltello poi la piſtarai vn po-
cho nel mortale & pigliarai del caſcio fre-
ſcho & vn pocho di bon caſcio uecchio Itẽ
vn pocho di petroſillo & maiorana batte-
do luno & laltro ben menuto & dece o
quinduci oua cõ vna ventreſcha di porco
ó vna tetta di vitella bene alleſſata
& molto ben battuta giungendoui vn
pocho di pepe di Zenzouero di Cannella
di Zafrano & farala cocer i quello modo
ch ſe coce la torta bianca.

Araj cocer le caſtagne alleſſo & vn pocho pi-
ſtate le paſſarai per laſtamegna cõ vn po-
cho di bon lacte giungendoli tutte laltre
ſpetiarie & coſe ch i trano nel pieno &
compoſitme de la torta del ſorro ſopra ſcrip-
ta & farala gialla cõ lo Zafrano.

Torta comune.

Abi di bon caſo cõ octo oua & cõ bon graſſo
di porcho ó di vitello ó vero del butiro
della uapaſſa in tepra del Zenzeuero de
la Cãnella & vn pocho di pan gratato i
cõ vn pocho di brodo graſſo ch ſia giallo
de Zafrano & cõciarõ la farai como di ſo-
pra e dicto de la torta bianca.

Abi lo meglio piſto lauato molto bene ch ſia
bianco & netto & fallo cocer i bono latte
di capra ó di vaccha & fal ch coca ſtretto
& ch ſia ben cotto & pigha vn pocho di fior
di farina & doi bianchi doua & di ſtempe-
rali i ſeme cõ la dicta farina & achi nõ
piacesſe loua po diſtemperar cõ latte laſa-
rina Et diſtemperata la mettirai nel
dicto miglio menandolo molto bẽ colcocchia-
ro & ãbora la laſſarai bollir vn pochetto
Agiongendoui di bon Zuccharo menando-
lo di nouo & meſcolandolo molto bene
Poi cauarai queſta tale compoſitione ſop̃
vn gran tagliero diſtendendola & allar-
gandola almodo ch farreſti il pieno du
na torta & laſſaraila i fredor Et quan-
do lauorrai tagliar in tauola farande
fette grandi ó picciole como ti piace &
friguale in la padella cõ bono ſtructo vol-
gendole alcuna volta & coierale tanto